

# Smakelijk!

## Arretjescake

### WAT HEB JE NODIG?

250 g margarine

225 g witte basterd-  
suiker

50 g cacao

275 g theebiscuit,  
in kleine stukjes

2 eieren

### Zo maak je het:

Klop de eieren met de suiker tot een schuimige massa

Voeg de cacao toe, lepel voor lepel

Smelt de boter op een zacht vuurtje

Voeg de gesmolten boter toe aan het ei/suiker mengsel en blijf roeren tot het een gelijkmatige massa heeft gekregen

Voeg de koekstukjes toe

Laat het geheel in een cakeblik, die je van tevoren bedekt met aluminium-  
folie, opstijven in de koelkast  
(ongeveer 1 nacht)

Voor volwassenen is het ook lekker om  
Amaretto, Liquor 43 of rum toe te voegen.

EET SMAKELIJK!

Een echte  
Drentse  
lekkernij!



Heb je zelf een heerlijk gerecht dat je  
hier wil delen? Stuur dan je recept naar:  
[redactie@dorpsportalschoonebeek.nl](mailto:redactie@dorpsportalschoonebeek.nl)